GQ

FRANCE

GENTLEMEN'S QUARTERLY

CULTURE
STYLE
OPINIONS
PLAISIRS
ENQUÊTES
SPORT

GQ LE MAGAZINE QUI PARLE AUX HOMMES SUR UN AUTRE TON

39 - MAI 2011 3,50 €
GQMAGAZINE.FR

EXCLUSIF
BERNARD MADOFF, CONFESSIONS D'UN MONSTRE

ENQUÊTE
LE CINÉMA PEUT-IL SAUVER SARKOZY EN 2012 ?

STYLE
JULIEN DORÉ EN MODE BRITISH

REPORTAGE
LA GUERRE VUE D'UN IPHONE

IDOLE
VANESSA DEMOUY, ANATOMIE D'UN CULTE

$E=MC^2$ (MON AMOUR)
LE SEXE EST-IL UNE SCIENCE EXACTE ?

FASHION, CARS, MUSIC, FOOTBALL, LIFESTYLE…

LE MEILLEUR DU CHIC ANGLAIS

\+ COMMENT BRYAN FERRY EST DEVENU « THE » DANDY

M 09841 - 39 - F: 3,50 €



LES MEILLEURS RESTOS ASIATIQUES DE FRANCE

→ Fourchette ou baguettes ? *GQ* n'hésite pas et opte pour les secondes. Au menu, un tour d'horizon, de Paris à Lyon en passant par Rennes et Marseille, des tables asiatiques qui redonnent le sourire entre midi et deux. Par **Marie Aline, Nicolas Auffray, Cécile Incerti, Élodie Rouge et Milton Shiruyazu** Photos **Arthur Delloye**





LE SANDWICH VIET

→ Il s'appelle Fabio Faiola et vend 120 bo-buns par jour. Cherchez l'erreur… Il n'y en a pas. Fabio, fils du patron du Stresa – cet italien de l'avenue Montaigne où Brad Pitt a ses habitudes – a une mère vietnamienne et une cantine, Bo Bun, à côté des Galeries Lafayette. Au menu, bo-bun donc, mais surtout le Bánh mì saucisse citronnelle. Un morceau de baguette ou de ciabatta (on ne se refait pas), un tapis de tranches de saucisse thaïlandaise à la citronnelle, des lamelles de concombre, un jeté de carottes râpées, une giclée de nuoc-mâm, une tombée de coriandre et de piment. Un régal.

→ Bo Bun : 73, rue de la Victoire, 75 009 Paris – 5,70 € le sandwich et entre 8 et 12 € le bo-bun.

LA SALADE LAOTIENNE

→ Presque une banale histoire de famille. La maman ouvre un restaurant de spécialités laotiennes avenue d'Ivry, dans le XIII[e]. Vingt ans plus tard, tous ses enfants sont à la tête d'une adresse qui tue : Sowane sur l'île de Ré, Rouammit à Paris et Lao Lane Xang 2, notre préféré, aussi dans la capitale. Soit une version chic de l'œuvre maternelle avec des prix aussi doux qu'une bonne berceuse et une exécution hors pair du plat traditionnel laotien : le nem lao, sorte de méli-mélo de riz soufflé au porc et à l'échalote, que l'on mange blotti en boule dans une feuille de salade.

→ Lao Lane Xang 2 : 102, avenue d'Ivry, 75 013 Paris – Plat autour de 8 €

LE DIM SUM HONG-KONGAIS

→ Finie la vieille rengaine des anciens expatriés de Londres, Hong-Kong & co selon laquelle il n'y aurait pas un dim sum potable à Paris : ça y est ! Preuve en images chez Mitsou, cette nouvelle petite cantine de quartier qui enchante les jeunes loups et la faune pressée du quartier des affaires parisien. Pas de secret, le proprio, ex-banquier de la City, s'est inspiré de Ping Pong, le king des vapeurs à Londres.
À Paris, ça donne quoi ? Un coin cuisine coloré « comme à la maison », designé par la spécialiste du genre, Bambi Sloane, décoratrice du restaurant Derrière.
Les paniers vapeur remplis d'épatants dim sums (raviolis aux crevettes, bouchées veggies, brioches au porc ou brioches de Shanghai) sont tenus au chaud pour nos speedés du déjeuner. Comprenez un snack exotique qui risque vite fait bien fait de faire de l'ombre au roi sushi, d'autant que Mitsou livre ses vapeurs.
→ Même mode d'emploi, dans une version plus mode et sophistiquée, chez Yoom où Hong-Kong flirte clairement avec les baguettes des Parisiens. Cette salle à manger bon chic bon genre tenue par la jeune génération Pétrossian montre le haut du panier vapeur avec des dim sums sophistiqués et des boules de riz gluant au sésame et lait de coco.

→ Mitsou. 9 € la formule dej. 3-5, rue du Commandant Rivière, 75 008 Paris
→ Yoom. 25-30 € à la carte. 20, rue des Martyrs, 75 009 Paris

LA SOUPE PHO DE SAIGON



→ Si personne ne se souvient du nom de Dong Huong, tout le monde le reconnaît à cette description : « Mais si, tu sais, le resto à Belleville avec les huit salles en enfilade... » En fait, de huit salles, il n'y en a que quatre, rachetées année après année par la famille de Mademoiselle Ta, aujourd'hui gérante du lieu. À l'instar de cette salle à rallonge, le nombre de clients a explosé pour atteindre 800 couverts tous les dimanches. En revanche, la carte est restée la même et les classiques, exécutés par le cousin de Mademoiselle Ta, sont toujours des classiques. Banh cuon (sorte de raviolis translucides et rectangulaires), soupes pho avec boulettes, crevettes sautées et montagnes de nems, loin d'être des péchés mignons, sont les premiers garants d'une fidélité dévouée à ce resto au nom imprononçable. Et si vous n'avez pas réussi à vous asseoir à l'une des 200 places disponibles de Duong Huong, allez voir cinq mètres plus loin et entrez au Panda de Belleville, la dernière succursale de l'empire Ta.

→ Dong Huong. 14, rue Louis-Bonnet, 75 011 Paris – Plat autour de 8 €

LE BÔ-BUN D'HANOÏ

→ Chaque habitué a son rituel. Au vietnamien Batbat, le nôtre est immuable. 12 h 30, du monde, on patiente au comptoir en regardant le chef cuisiner : pho au porc, brochettes de crevettes, bœuf en daube sauce saté... Et si on tentait un nouveau plat ? C'est à nous. Comme toujours, on se dégonfle : « Un bo-bun bœuf-citronnelle avec le supplément nems, s'il vous plaît. Et une crème coco au tapioca, celle avec la banane au fond. » On règle la note, puis on rejoint la jolie cave en briques où l'on se délasse dans le canapé. La serveuse arrive avec un grand bol en verre que l'on déguste dans l'ordre sacré : en un, les nems, parce qu'ils viennent d'être frits ; en deux, la salade bien fraîche, qu'on inonde de sauce nuoc-mâm avant de repêcher les morceaux de bœuf égarés dans une divine forêt de vermicelles, de légumes, de menthe et de coriandre. Avec ça, on n'a plus faim pour le dessert et on est serein comme un bonze après la méditation.

→ Batbat : 8, rue des Filatiers, 31 000 Toulouse – batbat.fr – Plat unique à env. 10 €

LE TAKAYOKI D'OSAKA

→ Un ovni japonais vient de débarquer sur le Panier. Vinciane a monté Takosan, une échoppe de rue, du nippon inédit et bien terroir, histoire de chahuter le bobo de la colline marseillaise en quête d'authenticité. Dans cette petite bicoque-épicerie qui flirte avec l'esprit manga, on assiste à la préparation des takayokis. Kesako ? Des mini-crêpes remplies de chou, d'échalote et de poulpe comme à Osaka, de crevettes ou de parmesan et de poivron, dans une version plus locale. Cette junk-fooderie cachée sous une mayo sucrée-salée est à manger sur le pouce, sur un bout de comptoir ou à emporter devant son ordi, sans oublier le tayaki, petite gaufre en forme de poissons, tartinée de pâte de haricot rouge, le Nutella japonais.

→ Takosan : 36, rue du Petit-Puits, 13 002 Marseille – Formule takoyaki et thé à 5 €

LA LUNCH BOX JAP



→ Il paraît qu'il existe au Japon des combinaisons intégrales qui s'ouvrent uniquement au niveau de la bouche. On s'est demandé si l'odeur de graillon qui imprégnait nos vêtements à la sortie de chez Miki justifiait vraiment un accoutrement SM. Et puis, on s'est dit que non. Au fond, c'est sympa de sentir la viande grillée quand on rentre au bureau. Ça permet aux collègues d'engager la conversation pour éviter la légère somnolence d'après déjeuner et c'est un bon prétexte pour parler de ce restaurant tout petit (d'où les effluves que vous dégagez) où deux Japonaises font une cuisine métisse. Le midi pourtant le bento est strictement nippon : omelette japonaise aux poireaux, sardines marinées au mirin et sashimi de saumon extra-frais. Un repas d'une innocence à faire vibrer les fétichistes.

→ Chez Miki : 5, rue Louvois, 75 002 Paris – Menu Bento 15 €

LE POULET BOUDDHISTE



→Quand la religion s'allie au péché de gourmandise, ça donne Tien Hiang, un restaurant où le chef, bouddhiste donc végétarien, cuisine de la protéine de soja réhydratée comme si c'était de la viande. Les bons carnassiers font déjà la moue. Qu'ils se ressaisissent et fassent passer la curiosité avant leurs préjugés. On ne vient pas ici pour retrouver la saveur sanguine d'un bœuf grillé, mais pour se délecter avec légèreté d'une marmite de « poulet » au caramel. Ça a la couleur du poulet, la texture du poulet, le goût du poulet, mais ce n'est pas du poulet. L'intérêt ? Manger sain sans en avoir l'air et apprécier le savoir-faire d'un maître de la cuisine veggie à Paris.

→Tien Hiang : 92, rue du Chemin-Vert, 75 011 Paris – tien-hiang.fr – Prix moyen 15 €

LE MAKI D'HOKKAÏDO

→À midi au centre de Rennes, la place de la République fourmille. Un peu plus loin vers l'ouest se cache un discret resto japonais : Mizuna, l'un des meilleurs de la ville. Benoît, trentenaire briochin décontracté, y attend le chaland, mains jointes, dans une légère odeur de friture. La fluette Miho, sa femme venue de Sapporo sur l'île d'Hokkaïdo, s'active en cuisine pour donner vie à cette bulle de tranquillité, une salle aux tons chauds d'à peine dix tables. Ça papote entre femmes. Ça mastique sec thon et saumon frais d'un mareyeur de Saint-Erblon. Ça se détend carrément après avoir ingéré une salve de makis copieux, relevés grâce à des herbes aussi subtiles que le reste de la cuisine de Miho. Une douce parenthèse dont on s'extrait l'esprit à nouveau aiguisé.

→Mizuna : 3, rue d'Argentré, 35 000 Rennes – Menus de 12 à 14 €

LA RÔTISSERIE CANTONAISE

→C'est la cantine cantonaise par excellence. Les serveurs engueulent les clients parce qu'ils ne commandent pas assez vite, mais, sous ces airs intolérants, le Mirama cache un véritable amour du canard laqué et du ravioli crevette. Passez à table juste avant le début du rush : les serveurs s'enfilent les mêmes soupes qu'ils serviront à leurs indéfectibles clients. Car, ici, tout est question de fidélité. Chacun a son menu qui change rarement, même après quinze ans de pratique. Vous pouvez opter pour la soupe de nouilles aux raviolis crevette plus assiette de rôtisserie, riz blanc et mangue fraîche en dessert. Ou encore pour le poulet poivre et sel, porc laqué, riz blanc et liserons d'eau sautés à l'ail. Et, enfin, pour les gourmets, turbot vapeur à la ciboule, poulet gingembre, riz blanc et porc laqué à emporter pour le repas suivant.

→Mirama : 17, rue Saint-Jacques, 75 005 Paris – Plat autour de 9 €



LE BOUILLON NIPPON

→ Oui, c'est bien ici, sous une enseigne qui ne paye pas de mine, derrière ces grandes vitres perpétuellement embuées. Entrez, été comme hiver, du matin au soir, synchros avec la politique « pas de résa, premier arrivé, premier servi », des marmites frémissent sans trêve ni relâche. Chez Yomogi, c'est mange ta soupe... sinon rien. Vous êtes dans la jap-cantoche à nouilles ramen de Lyon. Du bouillon, que du bouillon, chaud, concentré, viandeux jusqu'au pléonasme. En commandant la soupe au cochon – à moins que vous ne préfériez le cœur de bambou, l'option algues nori ou total légumes –, raflez aussi le poulet frit au gingembre et les ravioles gyoza porc/chou grillé (7,50 € la portion). De la cocoon popote, de l'ambiance, et bombance à prix low-cost (20 € la totale). Qui s'en plaindra?

→ Yomogi : 1, rue Hippolyte-Flandrin, 69 001 Lyon

LE MAKI MONDE

→ Tabata a les makis dans le sang. Pour ouvrir sa propre échoppe, la Brésilienne, lyonnaise d'adoption, a même fait des infidélités à son ancien patron, le chef Nicolas Le Bec, prochaine institution lyonnaise après Bocuse. Aux rênes de ces deux étages aux tonalités flashy, un œil aussi sur la terrasse lilliputienne, Tabata nous embarque pour un tour du monde en quatre menus. Il y a des makis Little Italy (poulet, tomate confite, roquette), new-yorkais (saumon, shiitake, fromage frais), amérindiens (dorade, citron vert et pomme) et basques pour le classicisme du thon au piment d'Espelette. Du goût, du concept, de l'ironie acidulée ainsi qu'une double dose de générosité : chez Tabata, les boissons non alcoolisées sont offertes, de même que le thé vert servi quasiment à volonté.

→ T-Maki Shop : 10, rue du Palais-Grillet, 69 002 Lyon – Menus : de 11,20 € à 17,90 €

LE ROULEAU VIETNAMIEN

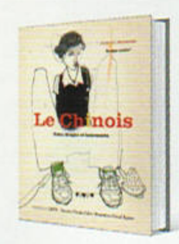


→ Malgré les incessants coups de fil d'amateurs de chemises exotiques, le patron de ce restaurant vietnamien, baptisé Hawaïenne, n'a pas jugé utile de changer son enseigne. Il préfère se concentrer uniquement sur sa cuisine. Si certains clients ne jurent que par leur échine de porc grillé au feu de bois ou leur bœuf lôc lac cuit à la perfection, beaucoup oublient le b.a.-ba : le rouleau de printemps. Souvent étouffe-chrétien, fourré de crevettes peu fraîches et d'un poulet trop sec, on préfère l'ignorer. À tort. Ici, la galette de riz est humidifiée à la minute, et la garniture basique (vermicelles, salade, crevettes) enveloppée à la commande. Ça donne un concentré de fraîcheur à croquer, même à l'heure du goûter.

→ Hawaïenne : 15, rue Louis-Bonnet, 75 011 Paris – Rouleaux de printemps : 5,20 € les deux

BOUQUINS

LA CUISINE ASIATIQUE POUR LES NOUILLES



LE CHINOIS,
SEXE, DROGUE ET BAIN-MARIE

D'un côté, la romancière Chantal Pelletier, de l'autre, l'inventrice de recettes Claudia Cabri. Soit une drôle d'association gastro-littéraire que l'on retrouve dans la collection inédite de romans-cuisine éditée par les Editions 1973.
***Le Chinois* (éd. 1973), 19,90 €**



JAPON
TOUT SUR LA CUISINE DE MA MÈRE

Sensation parigot-nippone, Kaori Endo est installée dans une cantine à bentos franchouillards du nom de Nanashi. *Japon* est le titre qu'elle a donné à son ouvrage, où elle raconte les plats de sa mère et partage ses secrets.
***Japon* (éd. La Martinière), 29,90 €**



LA CITRONNELLE,
DIX FAÇONS DE LA PRÉPARER

L'animatrice télé Louise Denisot réinterprète la citronnelle, saveur asiatique par excellence, en la mariant à un pot-au-feu de veau ou des pêches pochées au sirop. Une rencontre culturelle exécutée en dix leçons.
***La citronnelle* (éd. de l'Epure), 6,50 €**